



## MUJER HERRADA

### Ingredientes:

1. Jarabe de maracuyá con cúrcuma, 1oz.
2. Limón verde,  $\frac{3}{4}$  oz.
3. Tequila Malas Lenguas blanco o reposado cristalino, 1.5 o 2oz.

### Preparación:

Agregar los ingredientes al shaker, agitar vigorosamente y servir con doble colado en copa mule (vaso de cobre), decorar con banderilla de gomitas de maracuyá y la corona de yerbabuena, espolvorear con el azúcar glass.

### JARABE DE MARACUYÁ Y CÚRCUMA

1. Pulpa de maracuyá.
2. Azúcar.
3. Cúrcuma en polvo o entera.
4. Agua.

Un litro de maracuyá más 100 mililitros de agua se ponen a fuego lento junto a una cucharadita de cúrcuma por 15 minutos; una vez que la fruta esta lista, esto se cuele para retirar las semillas. Aproximadamente debe salir un litro de líquido como resultado a este se le agrega su peso x 2 en azúcar (Ejemplo 1 litro de líquido x 2 kilos de azúcar).

Ya fuera del fuego se le agrega el azúcar hasta disolver, después lo dejamos reposar y listo.